

BY/PAR CANDICE VALLANTIN
JARED SYCH PHOTOS

and
they
called
it

AGAVE

Some of Mexico's finest tequila isn't tequila at all.

If you think *that's* peculiar, wait until you hear about the liquor's bombastic history, forged on the ancient earth and cobblestone of Mazatlán. Today, every exquisite bottle adds to the legend

on
l'appelait

AGAVE

Les meilleures téquilas mexicaines ne sont pas toujours de la téquila. Bizarre ? Attendez de lire l'histoire grandiloquente de cet alcool, forgé dans les anciens pavés et la terre de Mazatlán.

De nos jours, chaque bouteille exquise ajoute à la légende

The shriek of panicked horses and the painful

cries, prayers and mutterings of young, dying soldiers seep through the merciless thunder of gunfire. It's February 23, 1939 and Alfonso Tirado, a tequilera owner's son, had dared run for mayor in the coastal Mexican town of Mazatlán, an independent candidate opposing Mexico's single-party rule dominated by the PRI (Institutional Revolutionary Party).

As punishment for their insubordination, Tirado's wealthiest supporters, the owners of the 20 tequilerías in and around Mazatlán, are ordered to relinquish their lands, known as vinatas, to the hands of poor peasants.

On the line are rows of plump blue agave, reaching five to eight feet high, and eight to 12 feet wide. Even today, spiky rows dominate the dry red earth, each plant an aqua blue bouquet of sword-shaped leaves—a natural armour to protect its heart, or piña, within. Matured for seven to nine years, and stripped to its core by a jimador, or harvester, the piña weighs 30 to 50 kilograms, and produces a total of up to eight litres of Mexico's national spirit.

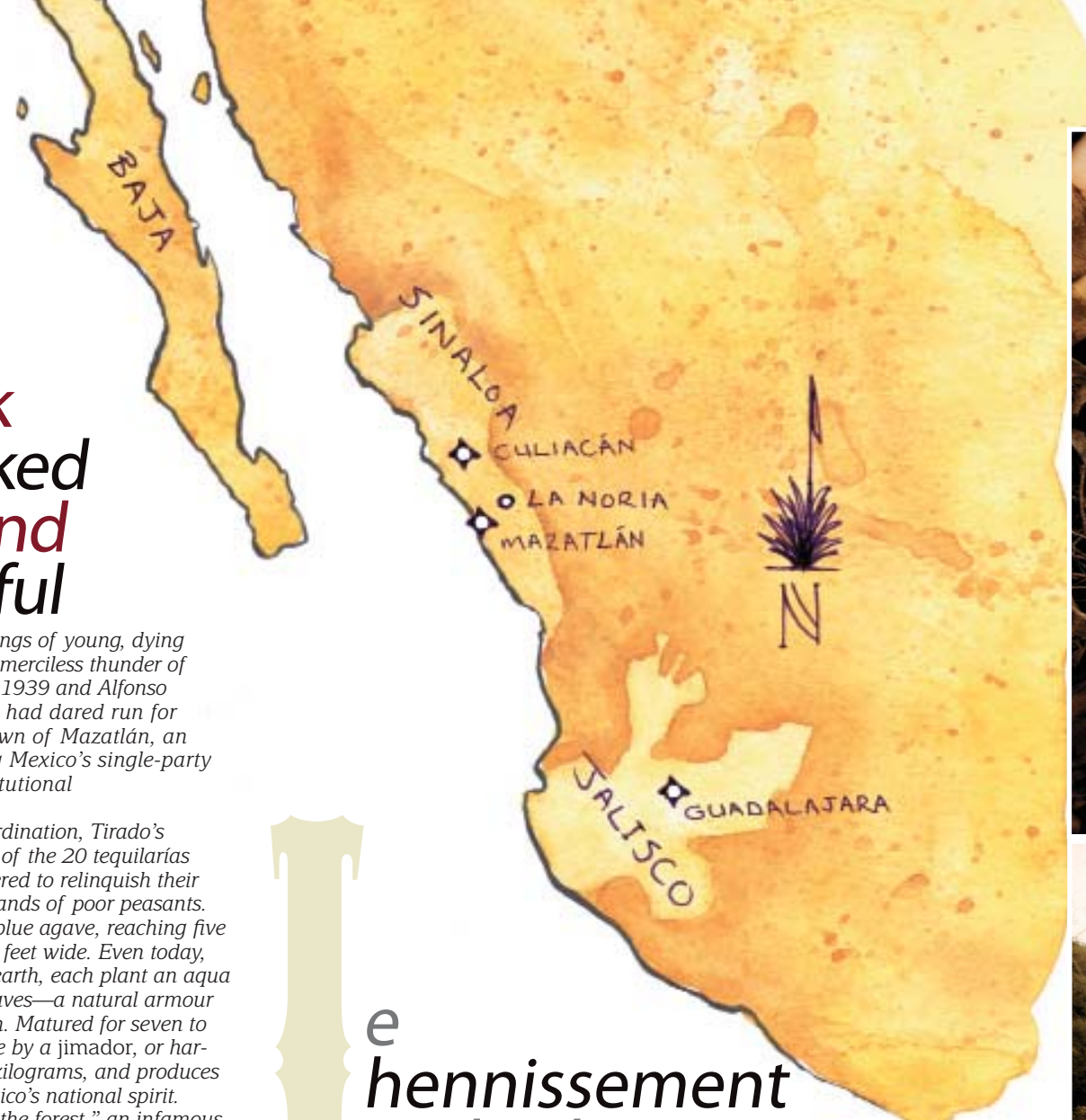
Los del Monte, "the guys from the forest," an infamous 40-man militia headed by Manuel Sondoval known for their fighting prowess, is hired by the vinata owners to protect their land from government seizure. But even armed to the teeth with Mendoza machine guns, they stood no chance. Facing them was a cavalry of 320 men, sent to enforce the governor's authoritarian rule over Sinaloa state, the heart of agricultural Mexico.

But no one should question the determination of men defending their families' land, honour and drink.

After a bloody four-hour battle on the grounds of Las Moras Ranch and vinata, (today a high-end resort), 206 men are dead—only six of those belonging to Los del Monte, who emerge victorious. Tirado remains mayor for three years, and the tequila—or mezcal, as they called it then—flows.

So begins the bloody story of tequila. Today, like France's champagne region, the state of Jalisco retains the rights, including naming rights, to Mexico's national spirit, despite Sinaloa's history as a regional hotspot for the growth and production of blue agave.

Telling me this tale from his office in downtown Mazatlán, the coastal city home to Mexico's largest



Le hennissement de chevaux en panique,

les pleurs, les prières et les marmonnements douloureux de jeunes soldats mourant exsudent des tirs d'artillerie sans merci. Nous sommes en 1940, et Alfonso Tirado, fils de propriétaire d'une téquileria, ose se présenter à la course à la mairie de Mazatlán, petite ville côtière du Mexique, en tant que candidat indépendant, s'opposant ainsi à la règle unipartite dominée par le PRI (Parti révolutionnaire institutionnel). Pour les punir de leur insubordination, les plus riches supporters de Tirado, soit les propriétaires des 20 téquilerias de Mazatlán et des environs, doivent renoncer à leurs terres, appelées vinatas, aux mains des paysans pauvres.

La ligne est démarquée par des rangées d'agaves bleus de cinq à huit pieds de hauteur et de huit à 12 pieds de largeur. Même aujourd'hui, les rangées de plantes pointues dominent le sol sec et rouge, chaque plante formant une rosette de feuilles épaisses terminées par des pointes acérées, protégeant ainsi son centre ou piña. Il faut attendre de sept à neuf ans avant que la plante ne mûrisse.



TOP The heart of the agave plant, or piña, will produce up to eight litres of "100 per cent agave azul."
TOUT EN HAUT Le cœur de l'agave, ou piña, produira jusqu'à huit litres « d'agave bleu à 100 pour cent »

RIGHT The harvester, or jimador, uses a machete to shed the agaves' long, sword-shaped leaves.
À DROITE Le cueilleur, ou jimador, utilise une machette pour couper les longues feuilles aux pointes acérées de l'agave

ABOVE Mules grind agave fibers in a tahona.
EN HAUT Des mules écrasent les fibres de l'agave avec une tahona



LEFT Sergio Pelayo-Osuna
À GAUCHE Sergio Pelayo-Osuna

Exposé par un jimador, ou cueilleur, le centre pèse de 30 à 50 kilos et produit au plus huit litres de la boisson nationale du Mexique.

Afin de protéger les terres de la saisie par le gouvernement, les propriétaires des vinata engagent Los del Monte, « les hommes de la forêt », milice de 40 hommes célèbre pour ses prouesses au combat, dirigée par Manuel Sandoval. Or, la téquila doit leur être montée à la tête parce que, même armés jusqu'aux dents avec des mitrailleuses Mendoza, ils n'ont aucune chance.

Ils doivent affronter une cavalerie de 320 hommes, dépêchés pour renforcer l'autorité du gouverneur sur l'État de Sinaloa, cœur de la région agricole mexicaine. Mais il ne faut pas douter de la détermination des hommes qui défendent leurs terres, leur honneur et leur boisson.

Après une lutte sanglante de quatre heures sur les terres de la vinata et du ranch Las Moras (aujourd'hui une villégiature haut de gamme), 206 hommes meurent mais seulement six du camp de Los del Monte, qui émerge en vainqueur. Tirado reste maire pendant trois ans et la téquila, ou plutôt le mezcal comme on l'appelait alors, coule à flots.



C'est ainsi que commence l'histoire sanglante de la téquila. De nos jours, comme la région de la Champagne en France, l'État de Jalisco détient les droits, y compris les droits de dénomination de la boisson nationale du Mexique et ce, malgré l'histoire de Sinaloa en tant que point chaud régional de la culture et production de l'agave bleu.

C'est dans son bureau du centre-ville de Mazatlán, port d'attache de la plus grande flottille de pêche du Mexique, que Sergio Pelayo-Osuna me raconte cette histoire. Il est le fier petit-fils de Daniel Osuna-Osuna qui dirigeait la vinata familiale à 37 kilomètres de la ville lorsque Tirado était maire. Contraste frappant avec son grand-père que j'imagine à l'allure intimidante, cheveux et moustache foncés sous le sombrero, Pelayo est un homme d'affaires bien élevé au teint relativement pâle. Rasé de près, les cheveux noirs lissés en arrière, il est confortablement calé dans son fauteuil en cuir, contemplant les portraits en noir et blanc de ses ancêtres accrochés aux murs.

Son histoire n'a pas été confirmée par les historiens ou experts en téquila qui ignorent habituellement complètement l'État de Sinaloa, mais Sergio est un homme aimable, déterminé et manifestement fier de ses ancêtres. En 1996, avec son frère Alfonso Pelayo-Osuna, il a convaincu son oncle Daniel Osuna, de sauver la vinata familiale alors en décrépitude, dont il avait hérité, à trois kilomètres de La Noria, paisible village de 5 000 habitants. L'oncle en avait déjà vendu la majeure partie. Il ne restait que 124 acres, mais le sens d'entreprise des frères Pelayo-Osuna, animé par la nostalgie et la fierté familiale, ne voulait pas voir leur passé se vendre en parcelles agricoles. « Nous avons toujours aimé ce ranch lorsque nous étions petits. Il était magnifique », explique Sergio.

fishing fleet, is Sergio Pelayo-Osuna, the proud grandson of Daniel Osuna-Osuna, who ran the family *vinata*, 37 kilometres from town, when Tirado was mayor. A sharp contrast to the intimidating, dark and mustachioed sombrero-wearing cowboy I imagine his grandfather to be, Pelayo is a well-mannered businessman with a relatively pale complexion. Clean-shaven with his slick, jet-black hair combed back, he relaxes in his leather chair, contemplating his ancestor's sombre black-and-white portraits hanging on his office wall.

It's difficult to confirm his tale in history books or with tequila experts, who usually ignore the state of Sinaloa entirely, but Pelayo-Osuna is a friendly, determined man, and he's obviously proud of his ancestry. In 1996 he and his brother, Alfonso Pelayo-Osuna, convinced their uncle, Daniel Osuna, to save their family's *vinata*, which the uncle inherited, decrepit and old, located three kilometres from the quiet town of La Noria, population 5,000. The uncle had already sold most of it, leaving only 124 acres, but the entrepreneurial Pelayo-Osuna brothers, fuelled by nostalgia and family pride, did not want to see their past sold off to be used as patchwork agricultural plots.

“We saw it when we were kids, and we really liked that ranch. It was a beautiful ranch,” says Sergio.

Today, the brothers and their uncle are the proud owners of La Vinata de Los Osunas. In the family for



*Travel is more than just A to B.
Travel should refresh your spirit.*

Escape with the Hilton Bed & Breakfast Package.

Revive yourself by booking the Hilton Bed & Breakfast Package at one of our beautiful Hiltons of Canada. Explore the most stunning regions of Canada longer by checking in early and requesting a late checkout.* And enjoy our low weekend rates, which include Hilton Breakfast for two during your stay. It's the perfect way to renew your mind and body.



Visit www.hilton.com/canadaspecials to book your getaway package now.

Montreal Airport • Montreal Bonaventure • Montreal/Laval • Niagara Falls Fallview • Ottawa/Gatineau
Québec • Saint John • Toronto • Toronto Airport • Toronto/Markham Conference Centre & Spa
Vancouver Airport • Vancouver Metrotown • Whistler Resort & Spa • Windsor • Winnipeg Airport



Travel should take you places.

*Subject to availability. Offer ends 12/31/11. At participating hotels. ©2011 Hilton Hotels Corporation



150 years, it was the last *vinata* to have closed in 1977 (the same year Daniel Osuna-Osuna passed away), and the first to have reopened in the state of Sinaloa (in 1996). It bottled its first batch of “100 per cent agave azul” in December 2006 and sells an average of 4,500 bottles a month to domestic and international markets.

But if the guys from the forest had won that initial confrontation against the government’s cavalry, then why did the Osuna *vinata* close in the first place? And why can’t its labels say “tequila” today?

“There’s two theories as to why they shut down,” Sergio explains as he leans forward on his desk. “One of them is the state of Jalisco paid off the governor of Sinaloa to shut down the factories because we were their biggest competitor for tequila,” he says.

But the latter theory is far more compelling.



Following his successful three-year term, Tirado, Mazatlán’s rebellious independent mayor, lets ambition get the best of him. He travels to the state capital, Culiacan, to promote himself as governor.

“The politicians, they pretended that he walked into the hotel and bumped into the head of police and ‘Boom!’—they killed him,” exclaims Sergio.



The next year, in 1944, the state governor, Rodolfo T. Loaiza, celebrates Mardi Gras at a costume ball in the Hotel Belmar (still standing today, in Mazatlán’s Centro Historico) when he was killed by the infamous “Gypsy”—a local assassin named Rodolfo Valdéz—on behalf of Tirado’s father. The same year, the idea of limiting the production of tequila to the state of Jalisco emerges, and eventually, on June 14, 1949, official standards “de calidad para el tequila” are finalized, sealing this southern-central state’s reign on the liquor.

Coincidence? The official justification for regionalization of tequila production is uncertain, but Pelayo suggests, “It wasn’t law, it was revenge.”

Fortunately, Mexico’s national spirit was known as the poor man’s drink until the late ’70s, a pedestrian designation that permitted Sinaloa’s *vinatas* to fly under the radar as operational agave producers despite the law.

Aujourd’hui les frères et leur oncle sont les fiers propriétaires de La Vinata de Los Osunas. Appartenant à la famille depuis 150 ans, ce fut la dernière à fermer en 1977 (l’année de la mort de Daniel Osuna Osuna) et la première à rouvrir dans l’État de Sinaloa (en 1996). Ils y mirent en bouteilles leur première récolte « d’agave bleu à 100 pour cent » en décembre 2006 et vendent en moyenne 4 500 bouteilles par mois au Mexique et ailleurs.

Mais si les hommes de la forêt avaient gagné la première confrontation contre la cavalerie du gouvernement, pourquoi alors ferma-t-on la *vinata* Osuna ? Et pourquoi ne peut-on pas indiquer « téquila » sur l’étiquette ?

« Il y a deux théories à ce sujet », explique Sergio en se penchant en avant sur son bureau. « Selon l’une, l’État de Jalisco aurait payé le gouverneur de Sinaloa pour fermer les usines parce qu’elles étaient son plus gros concurrent de téquila », dit-il.

L’autre théorie est cependant plus fascinante.



Après son fructueux mandat de trois ans, l’ambition monta à la tête de Tirado, maire indépendant et rebelle de Mazatlán. Il se rendit à Culiacan, capitale de l’État, pour se promouvoir en tant que gouverneur.

« Les politiciens firent comme s’il était entré dans l’hôtel et avait heurté la tête du chef de police et ‘boom’ ils le descendirent », explique Sergio.



L’année suivante, en 1944, Rodolfo T. Loaiza, gouverneur de l’État, célébrait Mardi gras lors d’un bal costumé à l’hôtel Belmar (l’hôtel existe toujours au quartier historique) lorsque le père de Tirado vengea la mort de son fils avec « le Gypsy », assassin du coin appelé Rodolfo Valdéz. La même année, l’idée de limiter la production de téquila dans l’État de Jalisco apparut, et enfin le 14 juin 1949, les normes officielles de calidad para el tequila scellèrent le règne de cet État sur cette boisson.

Coincidence ? La justification officielle de la régionalisation de la production de téquila est incertaine, mais Pelayo suggère que la décision relève plutôt de la vengeance que de la loi.

SELLING FAST!
CALL NOW
FOR BEST SUITE
SELECTION!

What do you want to do today?

It's a question you'll ask yourself often as a Watercrest condo owner, every day is different, unforgettable. Introducing new recreational condominiums with 32,000 sq. ft. amenity space at home and 42 sq. km. of fun for all seasons in Sylvan Lake, Alberta.

- indoor and outdoor pools • two hot tubs • sauna • fitness centre
- theatre room • games room • tennis courts

Condos starting at \$270,000.

MEDICANT
Building Communities Since 1974

REGISTER FOR PRIORITY INFO AT:
WATERCRESTCONDOS.CA 403.887.4281

a moment away
from the usual steakhouse

chop
STEAK FISH BAR

EDMONTON • WINNIPEG



Some of the equipment used for the second distillation dates back to 1900.
Une partie de la technologie utilisée pour la deuxième distillation remonte aux années 1900



That is, until about 30 years ago, when Mexico's new upper class, enriched by the country's economic denationalization, rediscovered tequila, sparking demand for a more refined, elite liquor. La Vinata de Los Osuna survived until the late 1970s, when Sinaloa's governor Alfonso Calderon began a crusade of taxes and fines against blue agave producers, eventually crushing all the *vinatas* that remained in the state.

"But times change," smiles Sergio. Encouraged by the prospect of stimulating work in La Noria, which suffers from the same high unemployment as most of rural Mexico, the government has supported the Pelayo-Osuna family with low-interest loans since the mid-1990s. And so far, results have been good. "We started [tours in 2004] with 200 people a month, and now it's 3,000 to 5,000 people a month who go to [visit] the factory," says Pelayo.

Nestled near agave fields and gnarly, massive huanacaxtle and mango trees, lies the small, unassuming Vinata de los Osunas. Its lively yellow and red painted plaster walls with bright green doors bear no signs of its tumultuous history, and aside from the small tasting bar and shop stocked with memorabilia, is yet untainted by the cheesy gloss of Mexican tourist attractions. Even when the factory isn't in production, the unmistakable sweet scent of fermenting agave—like earth, flowers and unripened fruit—clings to the humid air.

Renovations on the property began in 1996, with original and local material used whenever possible to maintain the property's rustic charm, resulting in a humble brick structure with a red tile roof sheltering a labyrinth of old and new vats, aging aba wood barrels and agave-fibre ropes wrapped around glass bottles. Top dollar was spent on a high-tech first distillation system to regulate the final output, but Los Osunas still uses all their original technology (some dating back to

Heureusement la boisson nationale du Mexique était connue comme la boisson des pauvres jusqu'à la fin des années 1970 et la désignation permettait aux *vinatas* de Sinaloa de continuer à la produire sans trop se faire remarquer. Ce fut le cas jusqu'à il y a environ 30 ans, lorsque la nouvelle bourgeoisie mexicaine, enrichie par la dénationalisation économique du pays, redécouvrit la téquila, amorçant une demande pour une boisson élitaires plus raffinée. La Vinata de Los Osuna survécut jusqu'à la fin des années 1970, lorsque le gouverneur de Sinaloa, Alfonso Calderon, entreprit une croisade d'impôts et d'amendes contre les producteurs d'agave bleu, éliminant éventuellement les dernières *vinatas* de l'État.

« Mais les temps changent », sourit Sergio. Encouragé par la possibilité de stimuler l'emploi à La Noria, qui souffre autant du chômage que la plupart des régions rurales du Mexique, le gouvernement accorda à la famille Pelayo-Osuna des prêts avantageux à partir du milieu des années 1990. Depuis, les résultats sont bons. « Nous avons commencé des visites en 2004 avec 200 personnes par mois. Maintenant de 3 000 à 5 000 personnes visitent l'usine tous les mois », précise Pelayo.

Nichée près des champs d'agave et parmi les manguiers et arbres massifs appelés huanacaxtle se trouve la petite et discrète Vinata de los Osunas. Les murs gais de plâtre peints en jaune et rouge avec des portes vertes ne révèlent aucun signe de son histoire tumultueuse, et hormis le petit comptoir de dégustation et la boutique d'objets souvenirs, elle n'a pas été touchée par le clinquant typique des attractions touristiques mexicaines. Même lorsque l'usine ne tourne pas, l'air humide est imprégné de la douce odeur caractéristique de la fermentation de l'agave, un mélange de terre, de fleurs et de fruits pas encore mûrs.

Les travaux de rénovation débutèrent en 1996 avec

YOUR HOME BY THE SEA

By the day, week or month, our spacious suites will feel like home. Only with staff, room service and peaceful ocean breezes.

NIGHTLY FROM
\$129*
Ask about Extended Stay Rates









THE SIDNEY PIER
HOTEL & SPA

SIDNEY, VANCOUVER ISLAND, BC
 VISIT SIDNEYPIER.COM OR CALL 1-866-659-9445
 AND BOOK YOUR SEASIDE ESCAPE TODAY.

*Rate quoted in US Dollars. Excludes taxes, based on double occupancy. Subject to full disclosure. ©2008 The Sidney Pier Hotel & Spa. All rights reserved. Prices and availability of these and other products and services are subject to change.



Box 3334
 96-7th St SW
 25000 293/1 - X1

tyrannosaurus rex
 item RTMG509-3
 21/09/1980-B
 ornithomimus carnivora

it's what's inside that counts

ROYAL TYRRELL MUSEUM

Only 90 minutes northeast of Calgary | www.tyrrellmuseum.com | Drombiller

Sergio Pelayo-Osuna's Top 5 Tequila Picks
Or, 'Some tequilas to try when you're not drinking my agave'

LOS OSUNAS \$30

"Because we don't have to add any colour, or flavour, it's all natural and you can still have all the smell of the wood and pine and agave. It has the same amount of alcohol and its soft as you pass it through."

CAZADORES REPOSADO \$45

"[The production is] very industrial, all the best technology. I met the owners and that's why I drink it."

HERRADURA REPOSADO \$53

"Because it's made the old way, like we make it."

JOSE CUERVO TRADICIONAL \$55

"I just like it. It's not as smooth as we have it, but it has the taste."

DON JULIO REPOSADO \$81

"Is probably like ours in flavour, but [they use] more technology and it's not as good as ours, it's not as soft as ours. They both have taste, but we have more taste."

All available in Canada, with the exception of Los Osunas.

Les cinq choix de téquila de Sergio Pelayo-Osuna
Ou, téquilas à goûter lorsque vous ne buvez pas de mon agave

LOS OSUNAS 30 \$

« Parce que nous n'ajoutons aucun parfum ni agent de coloration, c'est une téquila naturelle qui a conservé l'odeur du bois, du pin et de l'agave. Elle a la même teneur en alcool et est douce à boire. »

CAZADORES REPOSADO 45 \$

« [La production est] très industrielle, et faite avec la meilleure technologie. Je connais les propriétaires et c'est pour cela que je la bois. »

HERRADURA REPOSADO 53 \$

« Elle est faite selon l'ancienne méthode, comme la nôtre. »

JOSE CUERVO TRADICIONAL 55 \$

« Je l'aime tout simplement. Elle n'est pas aussi douce que la nôtre, mais elle a du goût. »

DON JULIO REPOSADO 81 \$

« Elle ressemble probablement à la nôtre en goût, mais [ils utilisent] plus de technologie et elle n'est pas aussi douce que la nôtre. Toutes les deux ont du goût, mais la nôtre en a plus. »

Sauf Los Osunas, on peut toutes les trouver au Canada.



Don't leave without a sip of Mazatlán's best.
Ne partez pas sans avoir goûté aux meilleures agaves de Mazatlán

des matériaux d'origine de la région si possible, pour préserver le charme rustique de la propriété, ce qui donne une humble structure en brique avec un toit de tuiles rouges abritant un labyrinthe d'anciennes et de nouvelles cuves, de barils de bois aba et de cordes en fibres d'agave nouées autour de bouteilles de verre. On n'a pas lésiné sur le système de distillerie ultramoderne qui gère la production finale; mais Los Osunas utilise encore la technologie originale (dont une partie remonte aux années 1900) pour la deuxième distillation. « Certains barils ont plus de 50 ans », dit fièrement Pelayo.

1900) for the second distillation. "Some of the barrels, they're over 50 years old," boasts Pelayo.

Near the entrance, two big brick ovens dug into the ground resembling oversized pressure pots wait to steam *piñas*, the first step in the production process. Nearby, a morose-looking mule tied to a circular rock grinder, known as a *tahona*, walks in slow and resigned circles, crushing steamed fibres to illustrate original production methods, while a bigger industrial machine extracts the juices to be fermented, distilled—twice, just like in Jalisco—and aged for four to eight months.

The final product is nothing like the noxious clear substance usually knocked back between salt and lemon dabs the planet over. Shiny Los Osunas labels proudly state, "100 per cent agave azul," (100 per cent blue agave), a clear indication the liquor is untainted by colouring, additives or flavouring.

The appellation "reposado" is the third-highest grade of tequila out of four, earned after an aging period of four to eight months. Definitely smoother than *mixto* or the harsh, unaged *blanco* or gold tequila most North Americans consume (gold only because of added colouring), *reposado* is also said by some experts to have more flavour than the superior *anejo* grade—aged for at least one year—because the agave flavour has not yet been entirely overpowered by wood barrels. The result is a golden, sip-worthy smooth liquor that is imbibed on its own, without anything mixed in, except maybe a dash of bloody history.

Pelayo's wild concoction of rebellion, assassination and revenge might still dwell in the realm of legends, but if your drink is pure, it can't hurt to embellish the table talk with some genuine local lore.

Près de l'entrée, deux fours en briques creusés dans la terre, rappelant des marmites à pression surdimensionnées, passent les *piñas* à la vapeur; première étape du processus. Deux mules à l'air morose, attachées à une meule circulaire appelée *tahona*, tournent en rond lentement et de manière résignée, écrasant les fibres cuites à la vapeur pour montrer les méthodes de production originales. Plus loin, une grande machine industrielle extrait le jus à fermenter qui sera distillé deux fois, comme à Jalisco, et vieilli pendant quatre à huit mois.

Le produit final ne ressemble en rien à la substance claire et nauséabonde que l'on descend habituellement avec du sel et du citron partout dans le monde. Les étiquettes luisantes de Los Osunas indiquent clairement que le produit est fait d'agave bleu à 100 pour cent, c'est-à-dire que la boisson ne contient ni additif, ni parfum, ni agent de coloration.

L'appellation *reposado* signifie que c'est une téquila de la troisième de quatre qualités, obtenue après quatre à huit mois de repos. Certes plus douce que le *mixto* ou le *blanco*, versions dorées âpres et jeunes que la plupart des Nord-américains boivent (dorées par agents de coloration), le *reposado* a, selon certains experts, plus de goût que la catégorie supérieure *anejo* — vieillie pendant au moins un an — parce que le parfum de l'agave n'a pas encore été supplanté par le bois des barils. C'est une boisson dorée, douce et digne d'être dégustée, imbibée nature, avec peut-être une touche d'histoire sanglante.

La concoction sauvage de rébellion, assassinat et vengeance de Pelayo peut subsister dans le monde des légendes, mais si la boisson est pure, cela ne peut pas nuire d'embellir la conversation de quelques histoires locales.

Advertisement

Choose Life Grow Young with HGH

From the landmark book *Grow Young with HGH* comes the most powerful, over-the-counter health supplement in the history of man. Human growth hormone was first discovered in 1920 and has long been thought by the medical community to be necessary only to stimulate the body to full adult size and therefore unnecessary past the age of 20. Recent studies, however, have overturned this notion completely, discovering instead that the natural decline of Human Growth Hormone (HGH), from ages 21 to 61 (the average age at which there is only a trace left in the body) and is the reason why the body ages and fails to regenerate itself to its 25 year-old biological age.

Like a picked flower cut from the source, we gradually wilt physically and mentally and become vulnerable to a host of degenerative diseases, that we simply weren't susceptible to in our early adult years.

Modern medical science now regards aging as a disease that is treatable and preventable and that "aging", the disease, is actually a compilation of various diseases and pathologies, like a rise in blood glucose and pressure to diabetes, skin wrinkling and so on. All of these aging symptoms can be stopped and rolled back by maintaining Growth Hormone levels in the blood at the same levels HGH existed in the blood

when we were 25 years old. There is a receptor site in almost every cell in the human body for HGH, so its regenerative and healing effects are very comprehensive.

Growth Hormone first synthesized in 1985 under the Reagan Orphan drug act, to treat dwarfism, was quickly recognized to stop aging in its tracks and reverse it to a remarkable degree. Since then, only the lucky and the rich have had access to it at the cost of \$20,000 US per year.

Many in hollywood's glamour sets, who never seem to age like you or I, have a special secret to tell, and even space pioneer and US Senator John Glen stays vital with HGH.

The next big breakthrough was to come in 1997 when a group of doctors and scientists, developed an all-natural source product which would cause your own natural HGH to be released again and do all the remarkable things it did for you in your 20's. Now available to every adult for about the price of a coffee and donut a day.



GHR is available now, just in time for the aging Baby Boomers and everyone else from age 30 to 90 who doesn't want to age but would rather stay young, beautiful and healthy all of the time.

The new HGH releasers are winning converts from the synthetic HGH users as well, since GHR is just as effective (for anti-aging) is oral instead of self-injectable and is very affordable.

GHR is a natural releaser, has no known side effects, unlike the synthetic version and has no known drug interactions. Progressive doctors admit that this is the direction medicine is going, to get the body to heal itself instead of employing drugs. GHR is truly a revolutionary paradigm shift in medicine and, like any modern leapfrog advance, many others will be left in the dust holding their limited, or useless drugs and remedies.

It is now thought that HGH is so comprehensive in its healing and regenerative powers that it is today, where the computer industry was twenty years ago, that it will displace so many prescription and non-prescription drugs and health remedies that it is staggering to think of.

The president of BIE Health Products, stated in a recent interview, "I've been waiting for these products since the 70's". We knew they would come, if only we could stay healthy and live long enough to see them! If you want to stay on top of your game, physically and mentally as you age, this product is a boon, especially for the highly skilled professionals who have made large investments in their education, and experience. Also with the state of the health care system in Canada which appears to be going into serious decline, it's more important than ever to take pro-active steps to safeguard your health. Continued use of GHR will make a radical difference in your health, HGH is particularly helpful to the elderly who, given a choice, would rather stay independent in their own home, strong healthy and alert enough to manage their own affairs, exercise and stay involved in their communities. Frank, age 85 walks two miles a day, plays golf, belongs to a dance club for seniors, has a girl friend again and doesn't need libido enhancement drugs, passed his drivers test and is hardly ever home when we call GHR delivers.

HGH is known to reverse Hemorrhoids, Multiple Sclerosis, Ankylosing Spondylitis, Macular Degeneration, Cataracts, Fibromyalgia, Angina, Chronic Fatigue, Diabetes, Hepatitis C, Rheumatoid Arthritis, High Blood Pressure, Sciatica, helps kidney dialysis, chronic constipation.

For more information or to order call **1-877-849-4777**
www.biehealth.ca
 © copyright 2000

NEW! Doctor Recommended

The Reverse Aging Miracle

RELEASE YOUR OWN GROWTH HORMONE AND ENJOY:

- Improved sleep & emotional stability
- Increased energy & exercise endurance
- Loss of body fat
- Increased bone density
- Improved memory & mental alertness
- Increased sexual potency
- Increased muscle strength & size
- Reverse baldness & color restored
- Regenerates Immune System
- Strengthened heart muscle
- Controlled cholesterol
- Normalizes blood pressure
- Controlled mood swings
- Wrinkle disappearance
- Reverse many degenerative disease symptoms
- Heightened five senses awareness
- Increased skin thickness & texture

This program will make a radical difference in your health, appearance and outlook. In fact we are so confident of the difference GHR can make in your life we offer a 100% refund on unopened containers.

A Product of Global Health Products

1-877-849-4777
www.biehealth.ca

BIE Health Products
 #3-154,3350 Fairview Street,
 Burlington, ON, L7N 3L5

GHR

DV 2037939 ON

Where to stay, eat and drink in the land of agave

STAY

HOTEL BELMAR

Allegedly haunted, Mazatlán's first hotel lies in the cultural historic centre, and is where Governor Rodolfo T. Loaiza was allegedly assassinated during Carnaval celebrations in 1944 (Double rooms from \$40; Paseo Olas Atlas, 166 Sur, Mazatlán; +52-669-985-1113; hotelbelmar.googlepages.com).

ROYAL VILLAS RESORT

Owned and run by the Pelayo-Osuna family, this modern, all-suite three-star resort is in the heart of Mazatlán's golden zone and across from the beach (From \$120; Av. Camaron Sablado No. 500, Zona Dorada, Mazatlán; +52-669-916-6161; royalvillas.com.mx).

HACIENDA LAS MORAS

Where the confrontation between *Los del Monte* and the government cavalry allegedly took place, this ranch is now a luxurious resort, fully renovated with authentic Mexican furnishings, a pool and two tennis courts (Double villas from \$150; Carretera a La Noria km #9, Mazatlán; +52-669-914-1346; lasmoras.com).

EAT & DRINK

LOS ARCOS RESTAURANT

Serving regional Sinaloese cuisine specializing in shrimp, scallops and grilled fish dishes (Av. Camaron Sabado 119, Zona Dorada Norte, Mazatlán; +52-669-913-9577).

LA CASA COUNTRY

A barbecue, steakhouse and tequila bar owned by the Veliz brothers from Sinaloa's ranch country (Ave. Camaron Sabalo S/N, Fracc. Sabalo Country Club, Mazatlán; +52-669-916-5300; lacasacountry.com).

PEDRO & LOLA

Named after two of Sinaloa's most famous ranchera musicians from the 1950s, Pedro Infante and Lola Beltrán, this restaurant, bistro and bar serves regional dishes from shrimp empanadas to beef tongue medallions (Calle Carnaval 1311, Centro Historico, Mazatlán; +52-669-982-2589; restaurantpedroylola.com). ✂



Où loger, manger et boire au pays de l'agave

LOGER

HÔTEL BELMAR

Soi-disant hanté, le premier hôtel de Mazatlán est situé dans le quartier historique culturel. C'est là que le gouverneur Rodolfo T. Loaiza fut assassiné pendant le carnaval de 1944 (Chambre double à partir de 40 \$; Paseo Olas Atlas, 166 Sur, Mazatlán; +52-669-985-1113; hotelbelmar.googlepages.com).

ROYAL VILLAS RESORT

La famille Pelayo-Osuna possède et gère cette villégiature moderne trois étoiles située au cœur de la zone dorée et en face de la plage à Mazatlán (À partir de 120 \$, Av. Camaron Sablado No 500, Zona Dorada, Mazatlán; +52-669-916-6161; royalvillas.com.mx).

HACIENDA LAS MORAS

C'est ici que la confrontation entre *Los del Monte* et la cavalerie du gouvernement aurait eu lieu. Ce ranch est devenu une villégiature de luxe entièrement rénovée avec des meubles authentiquement mexicains, une piscine et des courts de tennis (Villas doubles à partir de 150 \$; Carretera a La Noria km #9, Mazatlán; +52-669-914-1346; lasmoras.com).

MANGEZ ET BUVEZ

LOS ARCOS RESTAURANT

Cuisine régionale de Sinaloa, spécialités crevettes, pétoncles et poisson grillé (Av. Camaron Sabado 119, Zona Dorada Norte, Mazatlán; +52-669-913-9577).

LA CASA COUNTRY

Barbecue, grilladerie et bar à tequila appartenant aux frères Veliz du pays du ranch de Sinaloa (Ave. Camaron Sabalo S/N, Fracc. Sabalo Country Club, Mazatlán; +52-669-916-5300; lacasacountry.com).

PEDRO & LOLA

Nommé ainsi en mémoire de deux des musiciens ranchera de Sinaloa les plus populaires dans les années 1950, Pedro Infante et Lola Beltrán, ce restaurant, bistro et bar sert des mets régionaux, allant d'empanadas aux crevettes aux médaillons de langue de bœuf (Calle Carnaval 1311, Centro Historico, Mazatlán; +52-669-982-2589; restaurantpedroylola.com). ✂



FLY FREE CONTEST

Play Fly Free and you could win \$8,000* in travel.



Want to work on your tan in Maui? Or how about taking an all-inclusive trip for two to the Caribbean? Want to visit your boyfriend in Ottawa every month for a year? Or fly your whole family to Victoria for a weekend? It's your choice! Just play Fly Free between September 12 and October 23 and you could be a winner.

Hurry. Contest ends October 23. See www.canada.com/flyfree for details.



*No purchase necessary. Terms and conditions apply. Weekly prize amounts include a choice of a WestJet or WestJet Vacation travel credit and cash. Travel credit prizes vary between \$1,000 and \$7,000. Cash prizes vary between \$2,000 and \$8,000. See www.canada.com/flyfree for details.